

REGISTRERINGSTIDENDE

FOR VARE- OG FÆLLESMÆRKER



Tidenden udgives af Direktøren for Patent- og Varemærkevæsenet, København, og indeholder Bekendtgørelse af registrerede Varemærker, Fællesmærker, Kommunevaaben og -segl samt Fornyelser, Udslettelser, Overdragelser og andre Ændringer i stedfundne Registreringer. — Abonnementsprisen for Aargangen er 15 Kr. Abonnement modtages af alle Postkontorer. I Direktoratet for Patent- og Varemærkevæsenet, København, sælges enkelte Numre for en Pris af 50 Øre for hvert paabegyndt Antal 4 Sider, Nummeret indeholder.

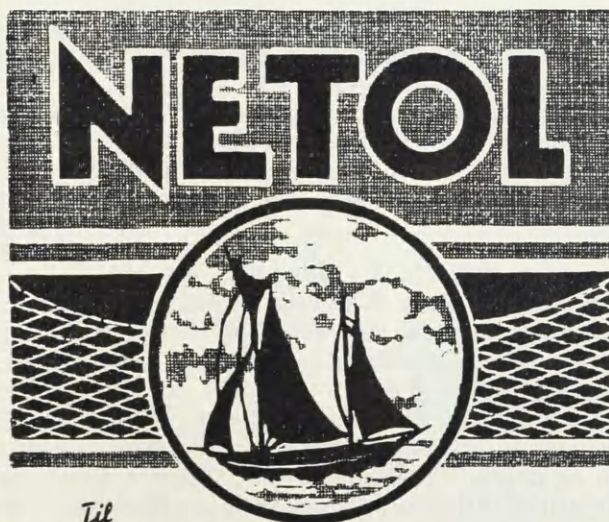
Nr. 19
61. Aargang
1940
30. Maj

A. Registrerede Mærker.

Varemærker.

Reg. 1940 Nr. 268. Anmeldt den 27. Februar 1940 Kl. 11²⁵ af **GIRLIE**
Hother Hellenberg A/S, kosmetisk Fabrikation, København, og registre-
ret den 18. Maj s. A. for Læbeblyanter.

Reg. 1940 Nr. 269. Anmeldt
den 3. Maj 1940 Kl. 11²⁵ af In-
ternational Farvefabrik (Holzapfel)
A/S, Fabrikation, København, og
registreret den 18. s. M. for Im-
prægneringsvædske til Fiskered-
skaber, Sejl, Presenninger og
lignende.



Til

IMPRÆGNERING af

Fiskeredskaber · Sejl · Presenninger o.s.v.

INTERNATIONAL FARVEFABRIK (HOLZAPFEL) A/S
KØBENHAVN · K

Reg. 1940 Nr. 270. Anmeldt den 8. Maj 1940 Kl. 11³⁵ af **GLUCOVEX**
Firmaet Løvens kemiske Fabrik ved A. Kongsted, kemisk Fabri-
kation, København, og registreret den 18. s. M. for medicinske, farmaceutiske,
kemisk-tekniske og kosmetiske Præparater og Artikler.

Reg. 1940 Nr. 271. Anmeldt den 27. April 1940 Kl. 11²⁰ af **Kalle OZAFIX & Co. Aktiengesellschaft**, kemisk Fabrikation, Wiesbaden-Biebrich i Tyskland, og registreret den 18. Maj s. A. for kemiske Produkter til industrielle og videnskabelige Formaal, Pap, Karton, Papvarer, Raa- og Halvstoffer til Papirfabrikation, fysikalske, kemiske, optiske og fotografiske Apparater og Redskaber, Æsker samt Tromler og Apparater til Fremkaldelse paa Lyskopipapir, fotografiske Frembringelser og Trykkerifrembringelser, Korrekturopløsninger og Tusch til Korrektur af Lyskopi- og Oljekopipapirer. Mærket er i Henhold til Anmeldelse af 28. Februar 1939 registreret i Berlin den 5. Februar 1940 under Nr. 519133 i Klasse 6 for ovennævnte Varearter. — Som Fuldmægtig er anmeldt: Ingeniørfirmaet Hofman-Bang & Boutard, København.

Reg. 1940 Nr. 272. Anmeldt den 6. April 1940 Kl. 10⁴⁰ **VELOBROM** af **Mimosa Aktiengesellschaft**, Fabrikation, Dresden i Tyskland, og registreret den 18. Maj s. A. for ubelyst fotografisk Papir, Plader og Films. Mærket er i Henhold til Anmeldelse af 6. Oktober 1939 registreret i Berlin den 19. Marts 1940 under Nr. 519925 i Klasse 6 for ovennævnte Varearter. Fortrinsret er begært fra den 6. Oktober 1939, paa hvilken Dag den første Anmeldelse af Mærket er indleveret i Tyskland. — Som Fuldmægtig er anmeldt: A/S De Forenede Patentbureauer, København.

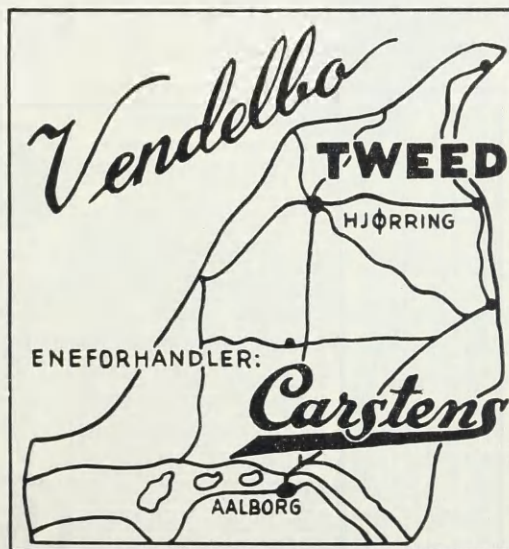
Reg. 1940 Nr. 273. Anmeldt den 1. Maj 1940 Kl. 11⁵⁰ af **SIMIGOL Johannes Brockdorff**, Import, København, og registreret den 18. s. M. for Metalplader til Forarbejdning af Kroner og Broer til Brug i Tandlægevirk-somhed.

Reg. 1940 Nr. 274. Anmeldt den 25. April 1940 Kl. 11³¹ af **Firmaet I. F. Schwarzlose Söhne**, Fabrikation, Berlin i Tyskland, og registreret den 18. Maj s. A. for Parfumerivarer, Toiletsæbe, Kølner-Vand, kosmetisk Pudder, kosmetiske Midler og Badesalte. Mærket er i Henhold til Anmeldelse af 22. Februar 1939 registreret i Berlin den 7. Marts 1940 under Nr. 519634 i Klasse 34 for ovennævnte Varearter. — Som Fuldmægtig er anmeldt: Ingeniørfirmaet Hofman-Bang & Boutard, København.

Reg. 1940 Nr. 275. Anmeldt den 19. Februar 1940 Kl. 11⁵⁰ af **ICOPAL Aktieselskabet Jens Villadsens Fabriker**, Fabrikation, København, og registreret den 18. Maj s. A. for Gødningsmidler, Ildslukningsmidler, Hærdemidler, Garvemidler, Klæbemidler, Fernis, Lak, Midler til Beskyttelse mod Rust, Metal-folie og -pulver, Polere-, Pudse- og Slibemidler, Parfume, æteriske Oljer, kosme-tiske Preparater, tekniske Oljer og Fedtstoffer, Smøremidler, Støvbinde- og Absorberingsmidler, Brændstoffer og Belysningsmidler, Aftrykmasse til Tandlægebrug, raa og delvis forarbejdet uædle Metaller, Legeringer deraf, Ankre, Ambolte, Klokker, Klejnsmedearbejder, Pengeskabe og Kassetter, Hesteskosøm og Skruer, uædle Metal-varer, Malme, Maskiner og Redskaber til Vejbearbejdning, Husbygning samt til Fremstilling og Behandling af Tagpap og bituminøse Materialer, Rugemaskiner, Kyllingemødre, Haandværktøj, skærende Redskaber, Gaffler, Skeer, Hug- og Stik-vaaben, Barbermaskiner, videnskabelige, nautiske, geodætiske og elektriske Appa-rater og Instrumenter, Radioapparater, fotografiske, kinematografiske, optiske, Veje-, Maale-, Signalerings-, Kontrol-, Livrednings- og Undervisningsapparater og -instrumenter, Automater og Grammofoner, Kasseapparater, Regnemaskiner, Ild-slukningsapparater, Instrumenter og Apparater til Brug for Læger, Tandlæger og Dyr-læger, Befordringsmidler, Dele af og Tilbehør til samme, Skydevaaben, Ammu-nition, Sprængstoffer, Fyrværkerigenstande, ædle Metaller og deres Legeringer samt Varer fremstillet deraf eller overtrukne dermed, Juveler, Ure og andre krono-metriske Instrumenter, Musikinstrumenter, Tagpap, Raapap, Bøger, Paletter, Maler-

pensler, Skrivemaskiner, Bogstavtyper, Klicheer, Guttaperka, Gummi, Kautsjuk, Balata og Erstatningstoffer derfor, Tætnings-, Paknings- og Isolationsmateriale, Asbest, Glimmer og Varer fremstillet deraf, Læder samt Imitationer og Varer deraf, Skind, Huder, Rejsekufferter, Tasker, Paraplyer, Parasoller, Stokke, Piske, Seletøj, Sadelmagervarer, Bygningsmaterialer, derunder særlig Tagstrygningsmidler og Tagklædningsplader, naturlige og kunstige Sten, Klæbemidler til Tage, Vejbygningsmaterialer, Gibs, Grus, Rør af Ler eller Cement, Beg, Bitumen, Skibsbygningsmaterialer, transportable Bygninger, Skorstene, Møbler, Spejle, Billedrammer, Varer af Træ, Kork, Straa, Rør, Vidjelleledning, Horn, Ben, Elfenben, Fiskeben, Skildpadde, Rav, Perlemor, Mer-skum, Celluloid og Erstatningstoffer for disse Varer, Husholdnings- og Køkkenudstys-artikler, Kamme, Svampe, Børster, Artikler for Børstenbindere, Staalspaner, Varer af Glas, Porcelæn og Keramikvarer, Tove, Snore, Net, Telte, Markiser, Presenninger, Sejl, Sække, Polstringsmaterialer, raa Tekstilmaterialer, Garn, Traad, vævede Stoffer, Lagener, Duge, Tekstilvarer, Beklædningsgenstande, Kniplinger, Broderier, Baand, Lidser, Knapper, Tryklaase, Hægter, Maller, Naale, Tæpper, Maatter, Linoleum og andre Materialer (dog ikke Papir og Pap) til Beklædning af Gulve og Vægge, Gymnastik- og Sportsartikler, Kød, Fisk, Fjerkræ og Vildt, Kodekstrakter, preserverede, tørrede, kogte Frugter og Grønsager, Geleer, Syltetøj, Æg, Mejeriprodukter, spiselige Olier og Fedtstoffer, Konserves, Pickles, Kaffe, The, Kakao, Chokolade, Sukker, Ris, Tapioca, Sago, Kaffesurrogater, Mel, Gryn, Bageri- og Konditorivarer, Iscrème, Honning, Sirup, Gær, Bage-, Budding- og Crèmepulver, Eddike, Sauce, Krydderier, raa Is, Produkter af Landbrug, Havebrug og Skovbrug og Sædekorn, levende Dyr, Frø, levende Planter og Blomster, Foderstoffer, Malt, Drikkevarer, Saft og andre Præparater til Fremstilling af Drikke, Vin, Spirituosa og Likører, raa og forarbejdet Tobak, Artikler for Rygere samt Tændstikker.

Reg. 1940 Nr. 276. Anmeldt den 18. Marts 1940 Kl. 10⁵ af Firmaet Henrik Carstens, Handel, Hjørring, og registreret den 18. Maj s. A. for uforarbejdede og forarbejdede Klædevarer.



Reg. 1940 Nr. 277. Anmeldt den 8. Maj 1940 Kl. 11²⁵ af Haagen Wahl Asmussen, Handel, København, og registreret den 18. s. M. for Malkemaskiner.

KALVO

Reg. 1940 Nr. 278. Anmeldt den 8. April 1940 Kl. 10 af Firmaet Andreas Jensen & Sønner, Maskinfabrikation, Skagen, og registreret den 18. Maj s. A. for Hjælpemaskiner til Anvendelse i Fiskekuttere, Trawlredskaber, Vaadruller, Spulepumper og Kraftoverføringsmaskiner samt Ankre.



B. Fornyelser, Udslettelser, Overdragelser m. v.

Fornyeede er i Medfør af Lov Nr. 101 af 7. April 1936 § 9:

Reg. 1910 Nr. 210, 211, 214, 216, 218,

Reg. 1920 Nr. 173, 194, 501, 510, 511, 512; 513 (Fahrradwerke Bismarck Aktiengesellschaft, Köln i Tyskland),

Reg. 1930 Nr. 153, 162, 172, 173, 548, 553, 555, 558, 559, 562, 563, 568.

Udslettede er i Medfør af samme Lovbestemmelse:

Reg. 1910 Nr. 86,

Reg. 1920 Nr. 152, 154, 156; 164 (J. I. Case Company, Racine i Wisconsin i De Forenede Stater), 170, 174, 178, 183, 188,

Reg. 1930 Nr. 135, 136, 137, 145, 146, 147, 150, 152, 154, 155, 156, 157, 159, 161, 163, 164, 165, 167; 168 (Northern Safety Razor Co., A/S, København), 170, 171.

Udslettet er i Medfør af samme Lovs § 12 efter vedkommendes Begæring:

Reg. 1929 Nr. 1062.

Overdraget er i Medfør af ovennævnte Lovs § 8:

Reg. 1939 Nr. 297 fra Deutsche Gold- und Silber-Scheideanstalt vormals Roessler, Frankfurt a. M. i Tyskland, til Kulzer & Co. G. m. b. H., Frankfurt a. M. i Tyskland.

Ændring af Mærkeindehaverens Bopæl:

Reg. 1930 Nr. 389 og Nr. 478 (P. Nielsen-Jexen) fra Frederiksberg til København.

Ændring af Mærket i Medfør af ovennævnte Lovs § 10:

Reg. 1923 Nr. 1221. Paa Mærkeindehaverens Begæring af 24. Februar 1940 er den i Mærket indeholdte Tekst i Henhold til Skrivelser af 18. November 1939 og 15. Maj 1940 fra Ministeriet for Handel, Industri og Søfart ændret af Hensyn til Bestemmelserne i Lov om Apotekervæsenet Nr. 107 af 31. Marts 1932 § 33.

<p>Amargo Aromático Amargo de Angostura</p> <p>preparado antes por el DOCTOR SIEGERT, y ahora en Puerto España, Trinidad, por ANGOSTURA BITTERS (DR. J. G. B. SIEGERT & SONS) LIMITED, Succesores de DR. J. G. B. SIEGERT & HIJOS.</p> <p>ESTE AMARGO no solamente se distingue por su suavidad y olor aromático de las demás gotas amargas comunes, sino también por el hecho de haber pasado tiempo en las celdas de maduración en las Antillas y en otros países tropicales. Está preparado según la receta original del Dr. J. G. B. Siegert, que fue en su época Jefe del Hospital Militar del Segundo Regimiento de Infantería Prusiana Oriental en Mérida, Venezuela. Se ha estado preparando desde 1845 a partir de esa fecha se ha hecho famoso en todo el mundo civilizado. Debido a su gran reputación la fabricación se ha visto constantemente obligada a perseguir a los imitadores, y continuará haciéndolo en el futuro para protegerlo a sí misma y al público. Como garantía de que es legítima cada botella lleva el facelimito de la firma del inventor el Dr. J. G. B. Siegert, que aparece entre los dos dibujos que representan la medalla de mérito que se le otorgó en la Exposición de Viena en 1874. Por el momento este amargo es uno de los legítimos métodos progresivos medidos en un vaso para vino, medidos con rom, o cualquier otro licor, y también entre del almuerzo o de la comida o a cualquier otra hora del día que se tengan deseos de hacerlo. Puede tomarse también con agua y azúcar o con jarabe, mezclada de esa manera es muy agradable al paladar y apropiada para las señoras y niños. Cuando se de a los niños de más de dos años la cantidad deberá variar entre 10 y 30 gotas en proporción con la edad.</p> <p>Además de las virtuosas cualidades ya mencionadas de este amargo, también se usa mucho para dar un sabor exquisito a las limonadas, aguas, gaznapanes, tortitas, frutas encurtidas, lácteos de vino, salsas, helados, y todas clases de postres de pastelería. También se recomienda para aromatizar ciertos vinos, tales como el sherry, vino del Rhin, sauternes y para ponches de champaña, en cuyo caso una cucharada del amargo es suficiente para un litro del líquido que se emplee. Para hacer una salsa propia para pedernales, etc., se mezcla media de azúcar pulverizada, dos cucharadas de mantequilla y tres cucharaditas de Angostura.</p>	<p>Aromatic Bitters Angostura Bitters</p> <p>formerly prepared by DOCTOR SIEGERT, and now in Port of Spain, Trinidad, by ANGOSTURA BITTERS (DR. J. G. B. SIEGERT & SONS) LIMITED, Succesors to Dr. J. G. B. SIEGERT & HIJOS.</p> <p>THESE BITTERS do not only distinguish themselves by their flavor and aromatic odour above all others generally made, but they have also been usually known as an appetizer and a flavoring for all kinds of fancy drinks and foods. They are prepared according to the original recipe of Dr. J. G. B. Siegert, who was at one time Chief Surgeon of the Military Hospital in Guayra. They have been continuously manufactured since 1845 and have since become famous throughout the civilized world. As the principal International Exposition they have received the highest recognition. Since their introduction they have been sold under this distinctive form of label which is protected as the trade-mark and property of the makers by registration and otherwise. Owing to their great reputation the manufacturers have been forced constantly to prosecute imitators, and they will continue to do so for their own protection and for that of the public. As a guarantee of genuineness, each label bears a facsimile of the signature of the inventor, Dr. J. G. B. Siegert, between the two representations of the medal which were awarded to them at the Vienna Exposition in 1874. At present this amargo is one of the legitimate methods measured in a glass for wine, taken before meals and before retiring. It is desired, a little sugar may be added, and when thus compounded, they have an agreeable taste and are more suitable for ladies and children. As the Bitters contain only the most wholesome vegetable principles, the dose may if necessary, be safely increased. For children above two years of age, administer from 10 to 30 drops in proportion to the age.</p> <p>It will also impart an exquisite flavor to soups, cereals, salads, vegetables, gravies, fish, grape-fruit, mixed cutlets, stuffed prunes, stewed fish, preserved fruit, jellies, sherbets, water ices, cream, sauces for puddings, hard sauces, plum puddings, mince and fruit pies, apple sauce and all similar desserts, regulating the quantity according to taste. To make a hard sauce for puddings, etc., use ½ cup powdered sugar, 1 tablespoonful butter, 1½ dessert-spoonfuls ANGOSTURA.</p>	<p>Bitter-Offenz oder Angostura-Bittern</p> <p>hergestellt von Doctor Siegert, und jetzt in Puerto España, Trinidad, von der ANGOSTURA BITTERS (DR. J. G. B. SIEGERT & SONS) LTD.</p> <p>Wird hergestellt von Dr. J. G. B. Siegert & Hijo.</p> <p>Diese Bitter, welche sich von allen andern bitteren Getränken durch ihren angenehmen Geschmack und ihren aromatischen Geruch auszeichnen, sind auch in der That als Appetitmittel und als Würzmittel für alle Arten von feinen Getränken und Speisen bekannt. Sie sind nach dem ursprünglichen Rezept des Dr. J. G. B. Siegert herstellt, welcher einst in Guayra, Venezuela, als Militärchirurg im Hospital des zweiten Regiments der preussischen Infanterie tätig war. Die Herstellung dieser Bittern hat seit 1845 ununterbrochen fortgedauert. Infolge ihrer großen Bekanntheit sind die Fabrikanten gezwungen, die Nachahmer zu verfolgen, und sie werden dies auch in Zukunft thun, um die Genußnahme dieser Bittern zu sichern. Als Garantie dafür, daß es sich um die legitimen Angostura-Bittern handelt, ist auf jeder Flasche ein Abbild der Unterschrift des Erfinders, Dr. J. G. B. Siegert, zwischen zwei Abbildungen der Medaille, die ihm bei der Wiener Ausstellung im Jahre 1874 verliehen wurde, zu sehen. In der Gegenwart ist dieses Getränk eines der legitimen Methoden, um Wein, vor den Mahlzeiten und vor dem Schlafengehen zu trinken. Man kann es auch mit Zucker oder Sirup mischen, was besonders für Damen und Kinder geeignet ist. Da die Bittern nur aus den besten pflanzlichen Bestandteilen hergestellt sind, kann die Dosis bei Bedarf bis zu 10 bis 30 Tropfen in einem Glas Wein, in einem Glas Wasser oder in einem Glas Sekt erhöht werden.</p> <p>Es wird auch ein exquisiten Geschmack zu Suppen, Gerichten, Salaten, Gemüse, Saucen, Fisch, Obst, Gemüsen, gebratenen Früchten, Gelees, Scharben, Wasser-Eis, Sahne, Saucen für Puddings, Hart-Saucen, Plum-Puddings, Mince und Obst-Pies, Apfelmus und allen ähnlichen Desserts, regulierend die Menge nach dem Geschmack. Um eine Hart-Sauce für Puddings, etc., zu machen, mische man ½ Tasse pulverisierten Zucker, 1 ½ Tasse Butter, 1 ½ Tasse Angostura-Bittern.</p>
<p>AMER AROMATIQUE OU BITTER D'ANGOSTURA—preparé antérieurement par le Docteur Siegert et à présent à Port d'Espagne, Trinidad.</p> <p>Cet Amer ne seulement se distingue par sa supériorité de tous les autres généralement en usage et par sa saveur et son odeur aromatique mais encore par son fait favorablement connu depuis longtemps dans toutes les Antilles et autres pays tropiques. Il est préparé suivant la recette originale du Dr. J. G. B. Siegert. Depuis son introduction sur le marché, il a été rendu sous cette forme d'étiquette distinctive qui est protégée comme marque de fabrique et propriété des fabricants par le dépôt et aussi d'autres façons. A cause de la grande réputation acquise par cet Amer, les fabricants ont constamment été obligés de poursuivre les imitateurs de leur produit et ils continueront à faire de même pour leur protection personnelle et aussi celle du public. Comme garantie d'authenticité chaque étiquette porte le nom de l'inventeur, le Dr. J. G. B. Siegert, placé entre les deux représentations amarrées de la médaille de mérite qui a été décernée aux fabricants à l'Exposition de Vienne de 1874. On emploie principalement cet Amer de la manière suivante: verser la moitié d'une cuillerée à soupe dans un verre à vin, que l'on mélange avec du rhum, de vin ou d'autres liqueurs. On peut aussi le prendre avant le déjeuner ou le dîner ou à toute autre heure du jour que l'on veut. On recommande également ce produit pour donner de la saveur aux punchs, aux vins rouges de Bordeaux et similaires, aux vins du Rhin, de Sauternes ou de Champagne et pour ces sortes de boissons, une cuillerée à soupe par quart de liquide entier est la quantité convenable à employer.</p>		

Som ny Fuldmægtig er anmeldt:

For Reg. 1930 Nr. 1242 (Triumph-Werke Nürnberg A/G., Nürnberg i Tyskland): Internationalt Patent-Bureau A/S, København.